



**Chileense mosselen worden gevangen en opgekweekt in de koude, voedselrijke wateren van Chili en groeien aan touwen.**

**Mosselen zijn zogenaamde “filter feeders” – wat wil zeggen dat ze plankton en andere kleine organismen die in het water drijven daaruit filteren.**

## Productinformatie

Wetenschapp. benaming:	<i>Mytilus chilensis</i>
Oorsprong:	Gevangen en opgekweekt in Chili
Samenstelling:	90% mosselen + 10% beschermglazuur
Maatvoering:	100-200 st./lb
Bewerking:	Gekookt mosselvlees
Bewaarcondities:	-18°C
Houdbaarheid:	18 maanden vanaf productie
Gebruik:	Ingrediënt voor bijv. pasta- en rijstgerechten
Bereiding:	Klaar voor gebruik (warm of koud)

## Verpakkingsinformatie

Verpakking CE:	1 kg zak – 900 g e	
Verpakking omdoos:	10 x 1 kg	
Merkoptyes:	<b>Elite</b>	Talen op de verpakking: NL, FR, DE, GB
Dozen/Europallet:	64 (8 lagen x 8 dozen)	